INSTRUCCIONES DE USO

RN10 VL-2





122010 ORDER NO.: 00247_VL2 ES Manual original

A/S Wodschow & Co.

Industrisvinget 6
DK-2605 Brøndby
Denmark

Phone: +45 43 44 22 88
Telefax: +45 43 43 12 80
www.bearvarimixer.com
info@wodschow.dk

Índice::

En general:

En caso de reclamaciones, se ruega dirigirse a su suministrador.

La garantía no cubre defectos que se deben a equivocaciones en el manejo de la batidora, sobrecarga ni cumplimiento faltante de las instrucciones de mantenimiento, etc.

Controlar que todas las piezas sueltas acompañan la batidora, entre otras cosas perol, herramientas, pistola de engrase y placa de ajuste.

Si la batidora está provista de transmisión adicional, sólo deben acoplarse los accesorios producidos por **A/S WODSCHOW & CO.**

Seguridad:



Si la máquina no se conecta a tierra, pueden producirse daños personales.

Es necesario asegurarse de que el cable utilizado para conectar la máquina a la corriente eléctrica cumple la norma del país en el que está instalada la máquina. Véase también “Conexión a la corriente eléctrica”

El nivel de sonido constante cerca de la batidora es de 70 dB (A) como máximo.



La batidora está destinada a la producción de productos que durante el proceso de batido no causen reacciones o desprendan substancias que puedan dañar al usuario.



Meter las manos en el interior del perol durante el proceso de batido puede causar lesiones.

Instalación de una batidora nueva:

Instalación y fijación:

Si se coloca la batidora sobre una mesa, siempre deberá atornillarse. Usar 4 pernos M6 con una longitud de 90 mm + el ancho de la mesa, véase dibujo en **la página 10**.

Si la batidora está equipada con un pedestal, puede ser colocada directamente en el suelo. **Se recomienda usar pernos de anclaje**. Si el suelo no está enteramente plano, usar las placas de ajuste adjuntas.

Conexión a la corriente eléctrica:

Controlar que la tensión y la frecuencia del lugar donde se vaya a instalar la batidora se corresponden con las indicadas en la placa de identificación. La placa de identificación está situada en la zona superior de la parte posterior de la batidora.

Cuando la batidora se conecta, se utiliza **fase + neutral + tierra o fase + fase + tierra**. En ambos casos, es importante que la tensión entre los dos brazos conductores se corresponda con la de la placa de identificación. **(Ver ejemplos en la página 3)**.



¡La máquina debe conectarse a tierra!

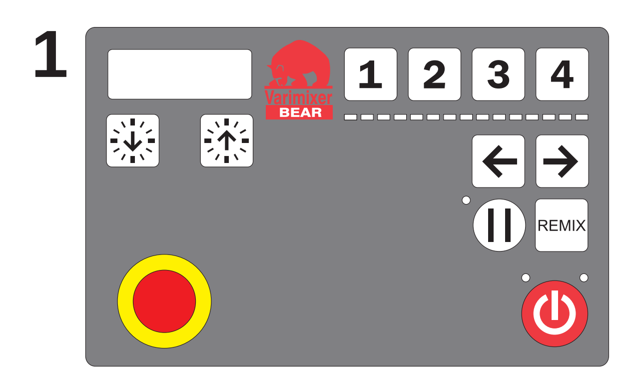
En caso contrario, el filtro EMC dejará de funcionar correctamente y el convertidor de frecuencia correrá el riesgo de estropearse

- Sólo conectar la batidora a corriente monofásico con tierra.
- Se necesita una toma de corriente con 2 patas y tierra. Alternativamente usar dos conductores y tierra de un abastecimiento trifásico.
- La batidora debe estar protegida por un interruptor diferencial.
- La batidora está protegida por un fusible 5A. El fusible está incorporado en la clavija para los cables, situada en la zona inferior de la parte posterior de la máquina. El convertidor de frecuencia cuenta además con un fusible 10A, véase **“Instrucciones de servicio”, página 10.**

VL2 Panel de control - lista de varias situaciones de funcionamiento:

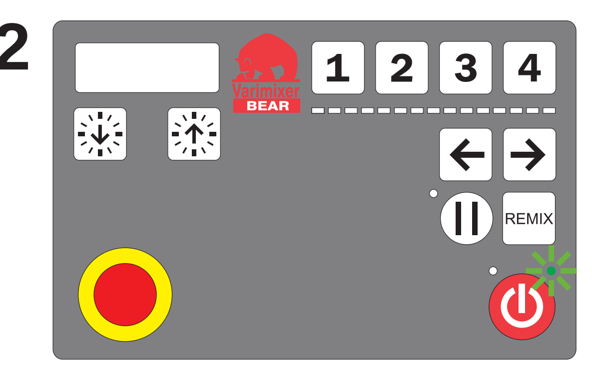
Las siguientes figuras muestran varias situaciones de funcionamiento más explicaciones:

1



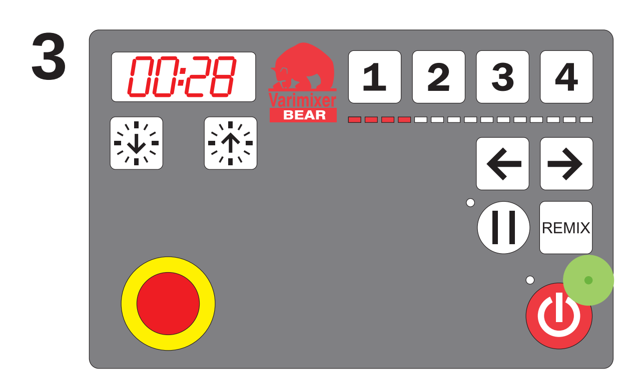
Paro de emergencia está activada - no hay luz en el display.Si el diodo rojo a ⏻ destella, la batidora ha parado porque el circuito de seguridad ha sido interrumpido, o por causa de baja de los brazos del perol o apertura de la guarda de protección.

2



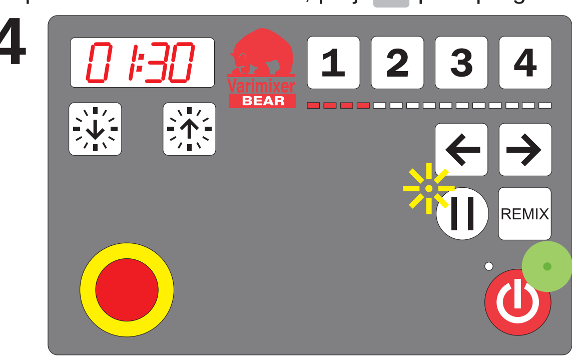
La batidora está conectada y está lista para arrancar - destella del diodo verde cerca de ⏻ lo indica.
Es posible fijar una velocidad de arranque pulsando una de las velocidades fijas o →, antes de pulsar ⏻.
Pulsando ⏻ la batidora se pone en marcha en velocidad mínima.
Una duración del funcionamiento puede ser indicada pulsando ↑ o ↓.
Un programa puede efectuarse primero pulsando REMIX y después el número deseado, p.ej. 1 para programa No. 1.

3



La batidora marcha y una velocidad ha sido elegida - cuatro diodos en el indicador de velocidad brillan.
Es posible cambiar la velocidad pulsando uno de los botones de las cuatro velocidades fijas o ← o →.
Es posible parar la batidora sin que pare el temporizador pulsando II o abriendo la guarda de protección. Volver a arrancar la batidora pulsando II.

4

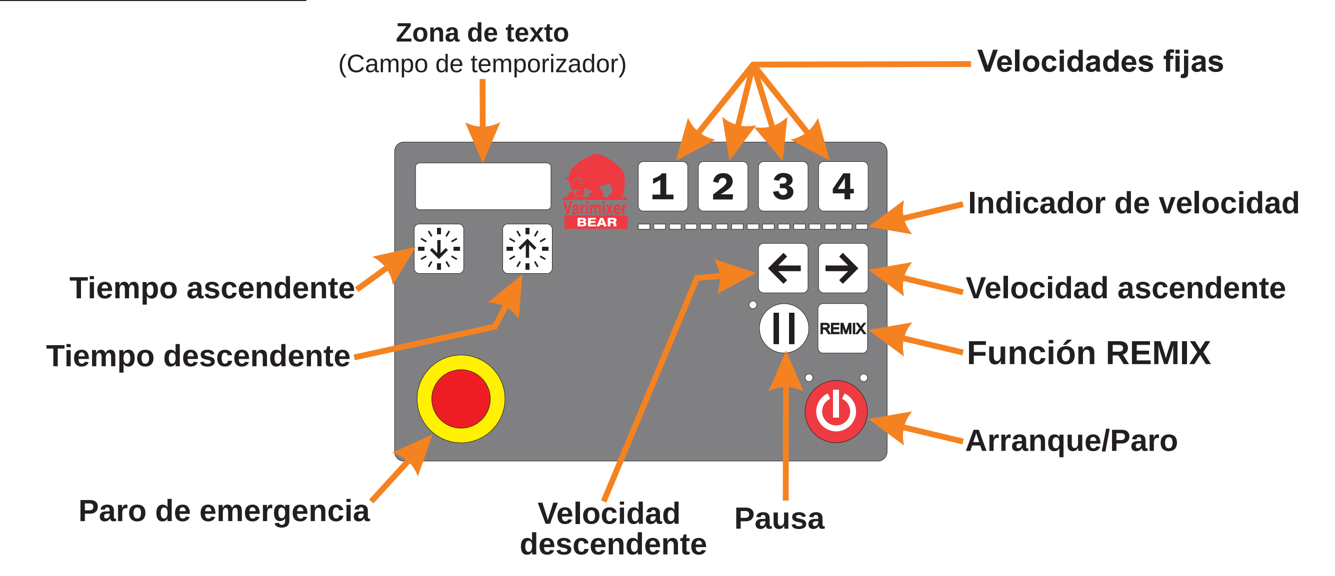


II **ha sido pulsado** - diodo amarillo cerca de II está destellando.
La batidora se arranca pulsando II. El temporizador vuelve a arrancar y la velocidad se incrementa a la velocidad elegida. Pulsando ⏻ ajusta el temporizador al cero, y la batidora no arranca, sino está lista para arrancar - diodo verde cerca de ⏻ destella **(véase dibujo 2)**.

Ejemplos de conexiones eléctricas:

Tensión de la instalación: 50/60 Hz			**Placa de identificación**				
Suministro: Fases x tensión	**Con neutral**	**Tierra**	**Tensión**	**Fases**	**Usar neutral**	**Usar tierra**	**Comentarios**
1 x 220-240V	Neutral	sí	230V	1	sí	sí	La batidora puede funcionar sin una conexión a tierra, aunque esto implicaría una disminución de la funcionalidad del filtro EMC debido a la ausencia de dispersión a tierra. **Por razones de funcionamiento y seguridad, la máquina debe conectarse a tierra.**
2 o 3 x 220-240V	-	sí	230V	2	-	sí	
2 o 3 x 380-415V	Neutral	sí	230V	1	sí	sí	
2 o 3 x 380-480V	-	sí	380-480V	2	-	sí	
2 o 3 x 110-220V	Neutral	sí	100-110V	1	sí	sí	
1 x 100-120V	Neutral	sí	100-110V	1	sí	sí	
3 x 100-120V	-	sí	100-110V	2	-	sí	

Maniobra de la batidora:



Antes de arrancar la batidora:

Montar la herramienta deseada en el eje de bayoneta. Colocar el perol en sus brazos y elevarlo a su posición de trabajo con la manija de elevación del perol. cerrar la protección.

La batidora está lista para arrancar.

Arrancar la batidora:

Pulsar ⏻ para arrancar la batidora.

Pulsar → para aumentar la velocidad.

Pulsar ← para reducir la velocidad.

O pulsar 1, 2, 3 o 4 para elegir una de las velocidades fijas.

El indicador de velocidad bajo las zonas 1 a 4 indica la velocidad de rotación de la herramienta.

Cuatro velocidades fijas:

Para selección rápida de velocidad, pulsar los campos 1 a 4.

Campo 1 corresponde a velocidad mínima, unos 110 RPM.

Campo 2 corresponde unos 212 RPM.

Campo 3 corresponde unos 318 RPM.

Campo 4 corresponde a velocidad máxima, unos 420 RPM.

Es posible cambiar las velocidades fijas - véase el párrafo **„Cambio de velocidades fijas“**.

Indicación de tiempo de funcionamiento:

Antes de arrancar la batidora es posible elegir una duración del funcionamiento de la batidora pulsando ⍐ o ⍗. La duración está mostrada en minutos y segundos en el campo del temporizador entre ⍗ y ⍐.

Como máximo se puede elegir una duración del funcionamiento de 60 minutos.

Inspección de los ingredientes durante la operación:

Si se desea parar temporalmente la batidora sin cambiar la duración del funcionamiento y la velocidad, se puede pulsar ⏸. La batidora reduce la velocidad y para después, el tiempo de funcionamiento para también.

Entonces es posible abrir la protección para inspeccionar los ingredientes.

Cerrar la guarda de protección y pulsar ⏸, la batidora arranca y aumenta la velocidad hasta la velocidad elegida antes de pulsar ⏸ . La duración del funcionamiento continúa también.

Si el perol es bajada mientras la batidora está parada, la duración del funcionamiento está ajustada al cero, y para volver a arrancar la batidora pulsar ⏻.

Para usuarios del modelo antiguo 10 L, AR10:

En la AR10, las velocidades 1,2 y 3 correspondían a las rpm siguientes:

Velocidad 1 equivalente a aprox.110 rpm

Velocidad 2 equivalente a aprox. 150 rpm

Velocidad 3 equivalente a aprox. 380 rpm

La función REMIX:

La función REMIX especial es también un atajo para programar recetas. Mientras está operada la batidora, todos los mandos serán almacenados, y cuando una receta está terminada y está pulsada, toda la receta puede ser almacenada bajo un número de programa.

- Hay cuatro números de programa.
- Un programa no puede ser cancelado, sino reemplazado.
- Los programas no serán cancelados cuando la batidora está sin corriente.

Así se almacena un programa:

- Primero pulsar .
- Realizar toda la receta inclusive pausas y cambios de velocidad.
- Pulsar .
- Almacenar el programa como programa número 1 primero pulsando REMIX y después también 1 hasta que la duración total del programa se ve en el campo del temporizador. Después el campo del temporizador destella **„P1“** tres veces.

Así se efectúa un programa:

- Primero pulsar brevemente REMIX y después 1. Ahora **„P1“** se ve en el campo del temporizador, e inmediatamente después la duración total del programa se ve. El programa puede ser efectuado pulsando .
- Si se cambian la velocidad o el tiempo o II está pulsado durante la efectuación de un programa, el programa estará quitado y hay que operar la batidora manualmente.
- Es posible abrir la guarda de protección bajo la efectuación de un programa. Al cerrar la guarda de protección, el programa puede ser reasumido pulsando II.
- Si el programa contiene una pausa, la batidora para y da una señal acústica. Cuando el operador quiere arrancar la batidora otra vez, pulsar II y el programa se reasume.

Cambio de las velocidades fijas:

En las zonas 2 y 3 es posible cambiar la velocidad para tareas que vienen. Activar la zona ← o → para aumentar o reducir la velocidad.

Si el operador quiere almacenar la velocidad ajustada, pulsar 2 o 3 hasta que suene dos veces y los diodos del indicador de la velocidad destellan. Den justerede hastighed er nu gemt i hukommelsen.

Para volver a los ajustes de la fábrica del botón 2 y 3 pulsar 1 y 4 simultáneamente hasta que se suene.

Puesta a cero del temporizador:

El temporizador puede ser puesto a cero pulsando simultáneamente y . Si el temporizador se pone a cero mientras la batidora marcha, la batidora parará.

Sobrecarga:



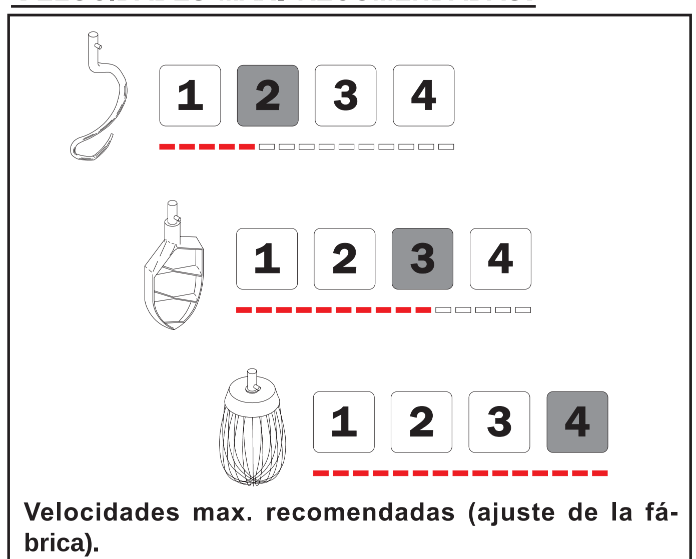
La batidora no debe ser sobrecargada. Las masas duras y pesadas pueden reducir la capacidad de trabajo de la batidora en un 75%. La capacidad se verá aún más reducida si la velocidad del utensilio es mayor de la recomendada, o bien si se utiliza un utensilio inapropiado. Las grandes masas de grasa o de ingredientes refrigerados deben ser desmenuzadas antes de introducirlas en el perol.

*Una sobrecarga de bastante tiempo hará que el relé térmico desconecte la batidora. Seguir la descripción en **„Procedimiento en caso de sobrecarga“.***

Procedimiento en caso de sobrecarga:

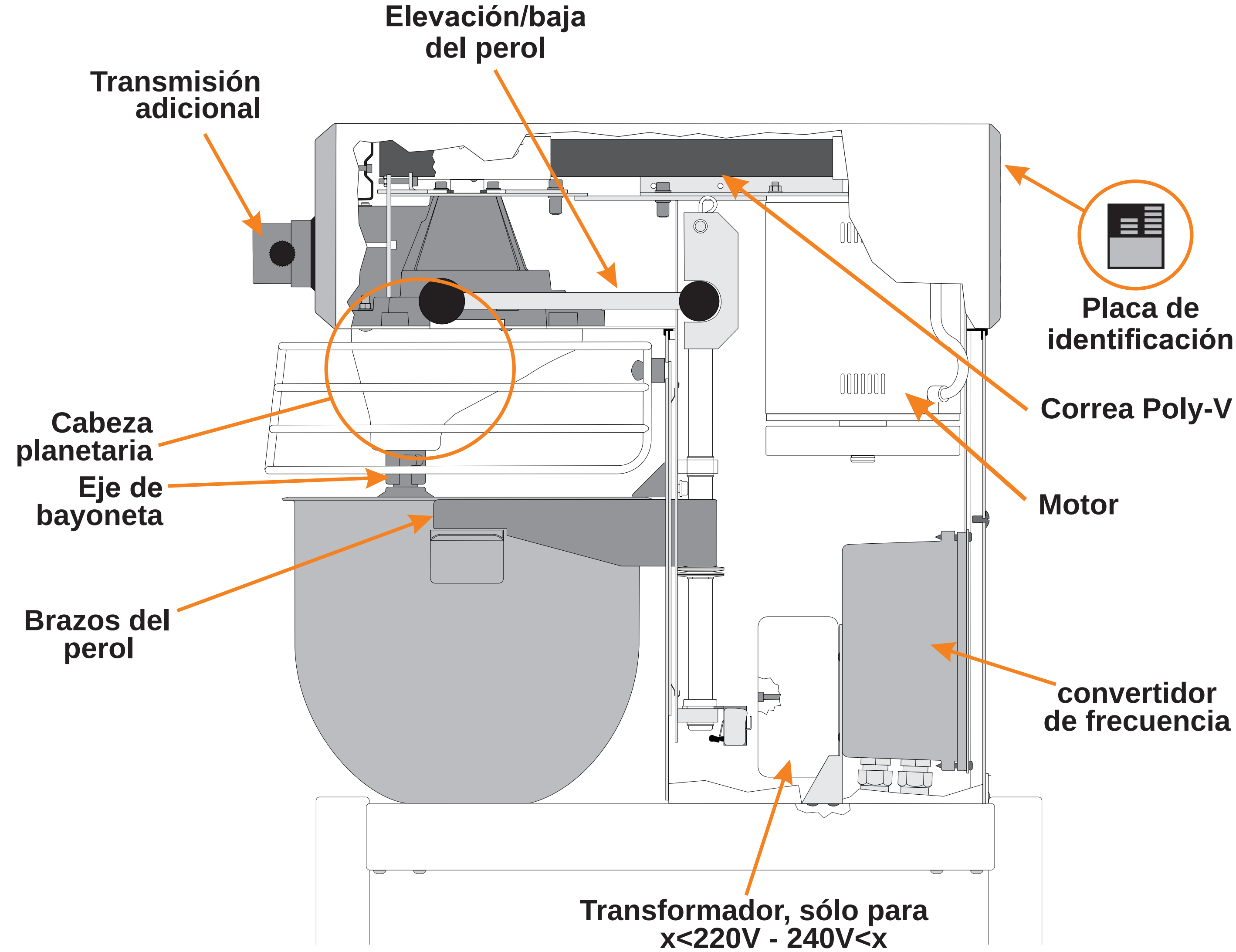
- Pulsar paro de emergencia.
- Liberar el paro de emergencia.
- Arrancar la batidora pulsando .

Velocidades max. recomendadas:



Velocidades max. recomendadas (ajuste de la fábrica).

La estructuración de la batidora:



Capacidad máxima de la batidora:

Capacidades por mezcla	Utensilio	RN10
Claras de huevo	Batidor	1 L
Nata montada	Batidor	2,5 L
Mayonesa *	Batidor	8 L
mantequilla de hierbas	Pala	5 kg
Puré de patata *	Pala/Batidor	3,5 kg
masa para pan (50%AR) **	Gancho	5 kg
masa para pan (60%AR)	Gancho	6 kg
masa para ciabatta *(70%AR)	Gancho	5,5 kg
Molletes *	Pala	6,5 kg
Fondo para tarta	Batidor	2,5 kg
Carne molida *	Pala	7 kg
baño de azúcar	Pala	5,8 kg
Donut (50%AR)	Gancho	6 kg

AR = Ratio de absorción (%AR)
(líquido en % de materia seca)

Ejemplo: una receta elemental contiene 1 kg de materia seca y 0.5 kg de líquido:

Esto resulta en AR $= \frac{0,5\ kg\ \ x\ 100}{1\ kg} =$ 50%

Si p.ej. se desea utilizar la capacidad máxima de la batidora, el calculada AR = 50% se usa para determinar la cantidad de materia seca y de líquido en la masa:

Si se usa una batidora de 10 litros, y se desea amasar una masa con AR = 50%, la máxima capacidad es de 5 kg.

Materia seca $= \frac{capacidad\ max.\ x\ 100}{AR + 100} = \frac{5\ kg\ x\ 100}{50 + 100} =$ 3,3 kg

El peso de líquido = *5 kg - 3,3 kg* = 1,7 kg

* Se recomienda rascador
** Se recomienda funcionamiento a baja velocidad

Las variaciones locales en la naturaleza de las materias primas pueden influir en la absorción de agua, el volumen, las características de cocción, etc

Uso correcto de utensilios:

Campos de aplicación recomendados de los utensilios:

Batidor	Pala	Gancho
Nata	Masa para bizcochos	Masa para pan
Claras	Crema de mantequilla	Pan de centeno
Mahonesa	Masa para barquillos	o cos a parecida
o cos a parecida	Carne picada	
	o cos a parecida	



Los batidores no deben ser chocados contra objetos duros como p.ej. el borde del perol. Este tratamiento reducirá la vida del utensilio por deformación creciente.

Para la producción de puré de patatas use la pala y después el batidor normal

Limpieza:

La batidora debe ser limpiada diariamente o después de cada uso. Se limpia con un cepillo blando y agua limpia. Tenga cuidado con el uso de detergentes sulfatados, ya que puedan estropear la material lubrificante de la batidora.

Nunca *lave la batidora con manguera de alta presión.*

Los utensilios no deben lavarse con detergentes muy alcalinos ***(valor pH no más de 9.0).***

Los proveedores de detergentes les pueden aconsejar en cuanto al tipo de detergente apropiado.

Mantenimiento y lubricación:

Si se hace una reparación de la cabeza planetaria, engrasar rueda dentada y correa dentada con **STATOIL Greaseway ALX 82.** No engrasar los cojinetes de agujas con este tipo de grasa.

Si la batidora tiene transmisión adicional, el engranaje de la transmisión adicional debe ser engrasado con **STATOIL Greaseway ALX 82.**

Solamente se puede aplicar el tipo de grasa mencionado.

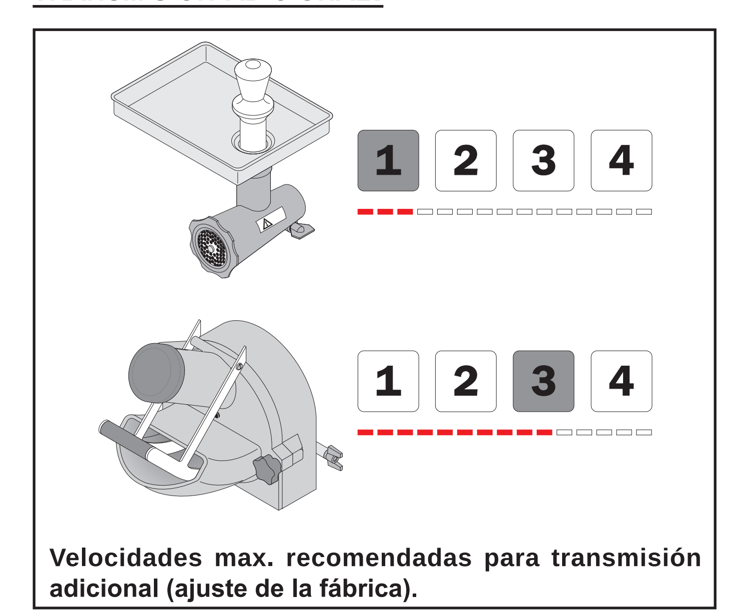
Transmisión adicional:

La batidora puede estar equipada con una transmisión adicional para montaje de accesorios adicionales como p.ej. picadora de carne y cortadora de verduras. Para obtener más informaciones tocante al montaje y al uso de equipo adicional, véase el manual que se entrega junto con el equipo.



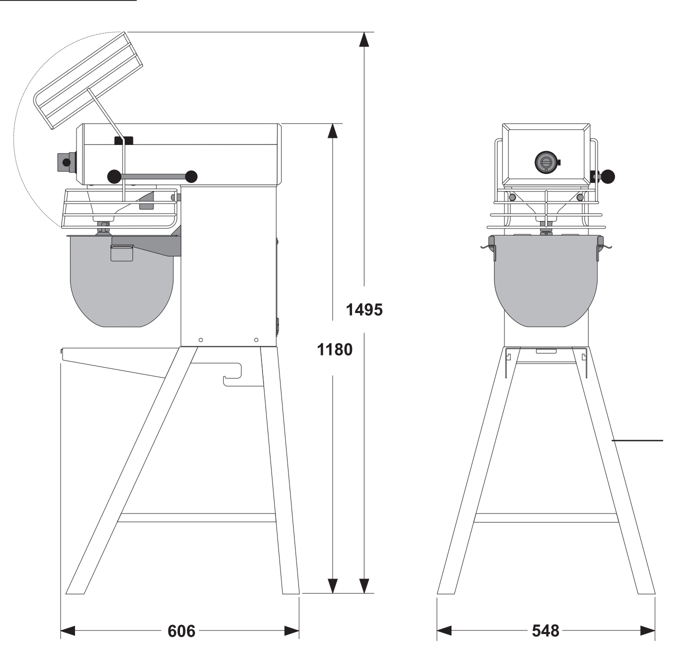
Es imperativo que la batidora está desconectada cuando el accesorio está montado en la transmisión adicional!

Velocidades max. recomendadas para transmisión adicional:

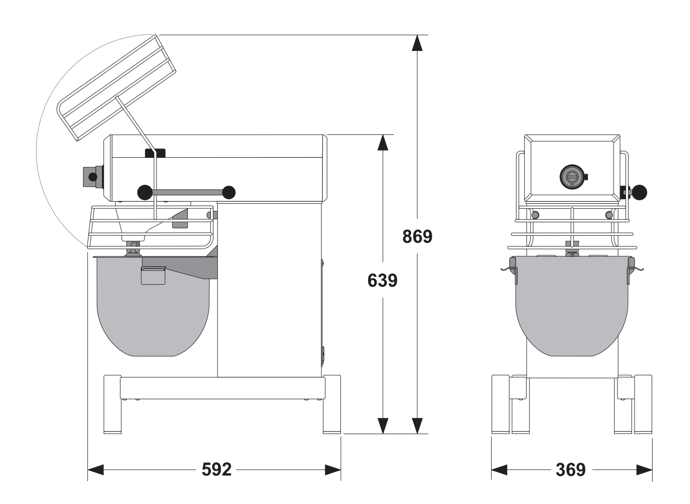


Velocidades max. recomendadas para transmisión adicional (ajuste de la fábrica).

Croquis:



Croquis para RN10 de pedestal



Croquis para RN10 de sobremesa

Control VL-2, códigos de errores y posibles soluciones:

Códigos de errores y posibles soluciones:

Para algunos errores, el control VL2 mostrará un código de error en la pantalla:

ER:R1 Temperatura demasiado alta en el convertidor de frecuencia.

Solución: Apagar la batidora y dejarla enfriar.

ER:R2 Tensión de alimentación incorrecta.

Solución: Comparar la tensión que figura en la placa de identificación con la tensión de alimentación.

ER:R3 El motor ha estado sometido a una sobrecarga durante un largo periodo de tiempo. La sobrecarga ha sido de entre 100-150% de la capacidad de la batidora. La sobrecarga suele producirse con las funciones de mezclado/batido con una carga constante.

Solución: Apagar la batidora y reducir la cantidad de ingredientes en el perol. Volver a poner la batidora en marcha a una velocidad inferior.

ER:R4 Periódicamente, se constata que la tensión de la fuente de alimentación es demasiado baja.

Solución: La fuente de alimentación de tensión a la máquina debe ser verificada por un especialista.

ER:R5 Temperatura demasiado alta en el motor.

Solución: Apagar la batidora y déjela enfriar. Reducir la cantidad de ingredientes en el perol. Al volver a poner la batidora en marcha, seleccionar una velocidad inferior.

ER:R6 Interrupción de la comunicación. El cable de conexión entre el panel de control y el convertidor de frecuencia está defectuoso.

Solución: Compruebe que el cable se encuentre en los conectores; sustituya el cable si está defectuoso.

OL:1, OL:2 y OL:3 La batidora se ha sobrecargado a trabajar con pasta espesa o similar.

Solución: eduzca la cantidad de ingredientes del perol. Si es necesario, corte el producto en trozos más pequeños o dilúyalo antes de poner de nuevo la máquina en marcha. Cuando la arranque de nuevo, seleccione una velocidad más baja.

Errores que no generan un código de error en la pantalla:

La máquina no se pone en marcha al pulsar , pero el temporizador sigue funcionando. No aparece ningún código de error en la pantalla.

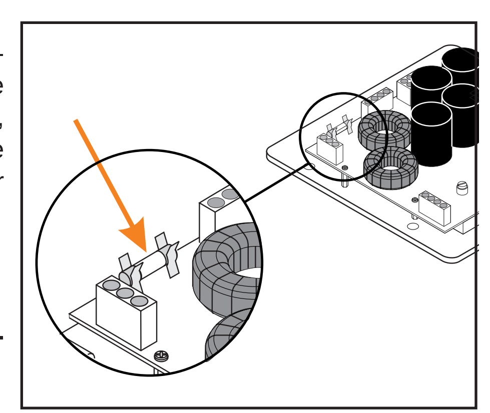
Solución: El convertidor de frecuencia está defectuoso y hay que cambiarlo. Ver **"Instrucciones de servicio" página 10** para acceder al convertidor de frecuencia.

La máquina no se pone en marcha al pulsar . No aparece ningún código de error en la pantalla.

Solución: Activar la parada de emergencia y liberarla de nuevo. Aparecerán dos códigos distintos en la pantalla. El primero es un cuadrado pequeño en la parte superior de la primera cifra de la pantalla seguido de un código de versión, que es la versión de software del panel de control. El segundo código es un cuadrado pequeño en la parte inferior de la primera cifra de la pantalla seguido de un código de versión, que es la versión de software del convertidor de frecuencia. Si no aparece ningún código o sólo el primero, el error podría deberse a un defecto en el cable de comunicación entre el panel de control y el convertidor de frecuencia o a un defecto en el convertidor de frecuencia.

La batidora está **"muerte"** - no hay luz en el panel de operación

Solución: Controlar la conexión a la corriente eléctrica. Si la conexión y el suministro son correctos, el error se deberá o a un defecto del cable de comunicación entre el panel de control y el convertidor de frecuencia, o a un fusible defectuoso en la clavija para cables o el convertidor de frecuencia. Ver **"Instrucciones de servicio, página 10** para acceder al convertidor de frecuencia.



Programas de prueba:

Para acceder al modo de prueba de la batidora hay que efectuar lo siguiente:

Programas de prueba:

Para acceder al modo de prueba de la batidora hay que efectuar lo siguiente:

Levantar el perol y cerrar la guarda de protección, pulsar la parada de emergencia.

Mantener pulsados y ← al mismo tiempo que se libera la parada de emergencia. A continuación ejecutar los cuatro programas de prueba siguientes:

Programa de prueba 1: Comprobación de campos.

Pulse 1 para activar programa de prueba 1:

ATENCIÓN: Los campos deben ser activados en el siguiente orden.

Pulse brevemente los siguientes campos: II – – – 4 – 3 – 2 – 1 – REMIX – ← – – →.

La batidora ejecutará los siguientes tres programas de prueba de forma automática.

Programa de prueba 2: Comprobación de los diodos de luz.

Pulse 2 para activar programa de prueba 2:

Durante los primeros 20 segundos parpadeará un 2 en la pantalla – la memoria remix se borrará. Luego se encenderán uno a uno los diodos de luz en el indicador de velocidad, mientras los demás diodos de luz del panel de control están encendidos.

Programa de prueba 3: Comprobación del circuito de medición de la corriente del convertidor de frecuencia.

Pulse 3 para activar programa de prueba 3:

El motor se pondrá en marcha y funcionará durante unos 20 segundos. Después aparecerá un texto en la pantalla. Este texto variará y sólo podrá utilizarse para comprobar la función.

Programa de prueba 4: Comprobación del microinterruptor del circuito de seguridad.

Pulse 4 para activar programa de prueba 4:

ATENCIÓN: Es importante mantener la secuencia de acciones.

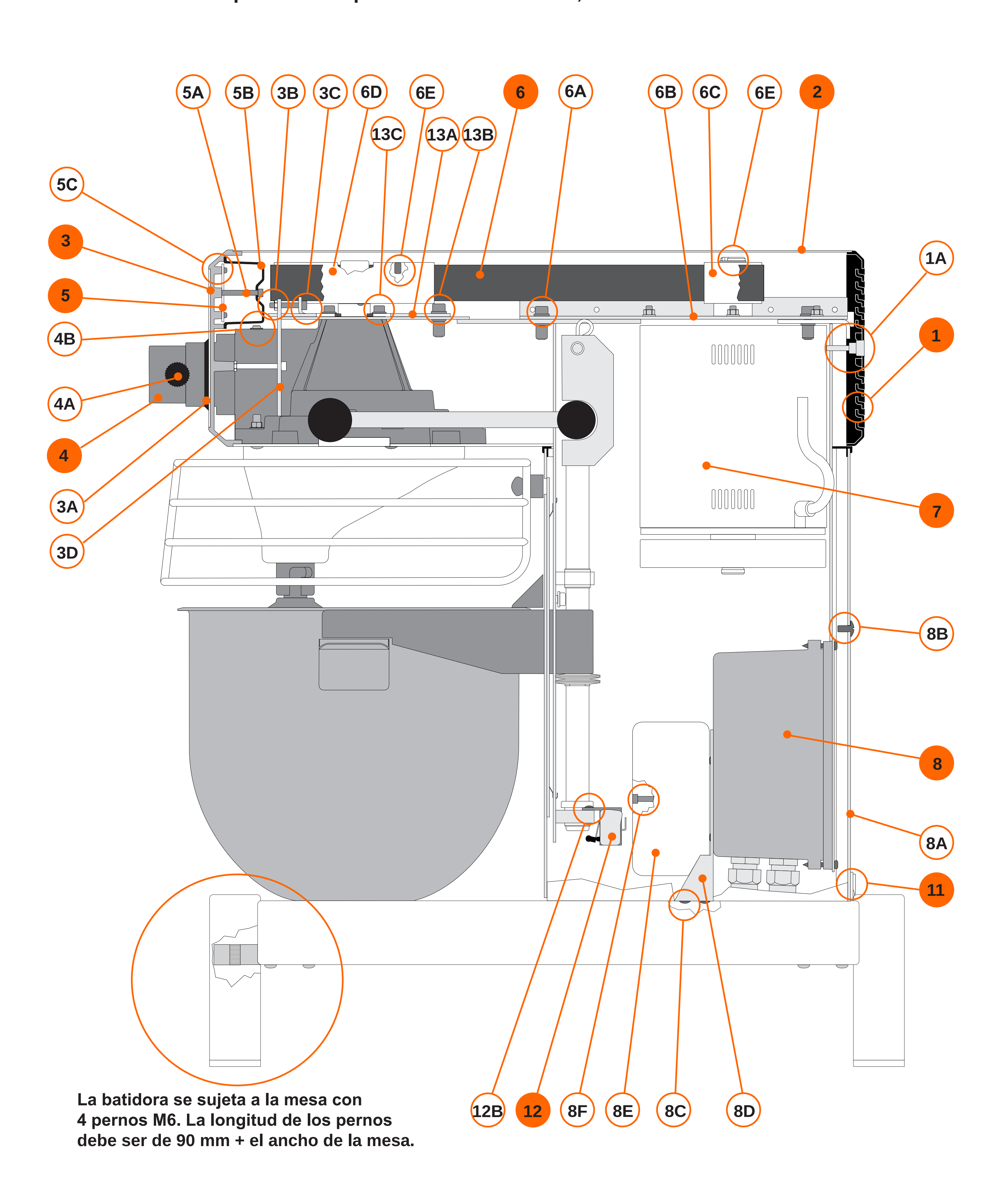
La pantalla indicará un 1 hasta que se abra la guarda de protección.

- La guarda de protección se abrirá y se cerrará. La pantalla deberá cambiar a 2.
  Si la pantalla no cambia a 2, el microinterruptor de la pantalla de seguridad estará defectuoso.
- Bajar el perol y volverlo a subir. La pantalla deberá ahora cambiar a 3.
  Si la pantalla no cambia a 3, el microinterruptor de elevación del perol estará defectuoso.
- La prueba finaliza pulsando la parada de emergencia y volviéndola a liberar. En la pantalla deberán aparecer los códigos de versión del panel de control y el convertidor de frecuencia, mencionado anteriormente como **"Control VL-2, códigos de errores y posibles soluciones"**, error ER:RS.

Los cuatro programas de prueba pueden hacerse por orden cualquiera consecutivo y también individualmente.

Instrucciones de servicio:

Antes de empezar una reparación de la batidora, desconecte la toma de corriente



La batidora se sujeta a la mesa con 4 pernos M6. La longitud de los pernos debe ser de 90 mm + el ancho de la mesa.

1 **La parte posterior** se desmonta quitando los 2 tornillos **(1A).**

2 **La tapa de la batidora** se puede desmontar cuando la parte posterior **(1)** se ha extraído. La tapa se suelta empujándola un poco hacia atrás.

3 **El panel de control** se desmonta quitando la junta de goma **(3A)** y el tornillo de palomita **(4A)** de la transmisión adicional. Se quita la tuerca **(3B)** y se sueltan los 2 tornillos **(3C).** Los tornillos deben permanecer sujetos a los dos enganches **(3D)**, que se levantan con los tornillos.

4 **La transmisión adicional** se extrae quitando el tornillo de palomita **(4A),** la junta de goma **(3A)** y el panel de control **(3).** Finalmente se suelta el tornillo puntiagudo **(4B).**

5 **La impresión de pantalla** se desmonta soltando el tornillo **(5A)** y sacando la caja de plástico **(5B).** Después se sueltan los cuatro tornillos **(5C).**

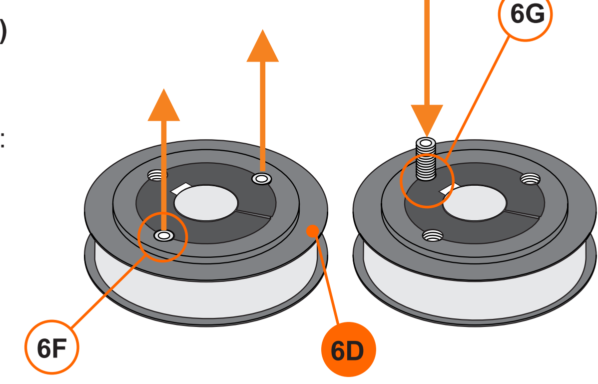
6 **La correa Poly-V** se cambia del siguiente modo:

a) Desmontar la parte posterior de la batidora **(1)** y la tapa **(2)**.
b) Soltar los cuatro tornillos **(6A)** que sujetan el travesaño del motor **(6B)**. Al empujar el travesaño hacia adelante, la correa se afloja y puede soltarse de la polea del motor **(6C)** y la polea de cabeza giratoria **(6D).**
c) Montar la nueva correa Poly-V empujándola hacia abajo sobre las dos poleas.
d) La correa Poly-V se tensa empujando el travesaño del motor hacia la parte posterior de la batidora. Use un destornillador o similar para mantener el travesaño en su sitio al apretar los tornillos.

6C **La polea del motor** se puede desmontar quitando el cierre **(6E)** y utilizando un tirador.

6D **La polea de cabeza giratoria** se desmonta del siguiente modo:

a) Desmontar la parte posterior **(1)**, la tapa de la batidora **(2)** y la correa Poly-V **(6)**
b) Desatornillar los tornillos puntiagudos **(6F)**. Levantar la polea del anillo de fijación.
c) Para soltar el anillo de fijación del eje, se atornilla uno de los tornillos puntiagudos aprox. una vuelta en el agujero central **(6G)**. Después se suelta el anillo de fijación.



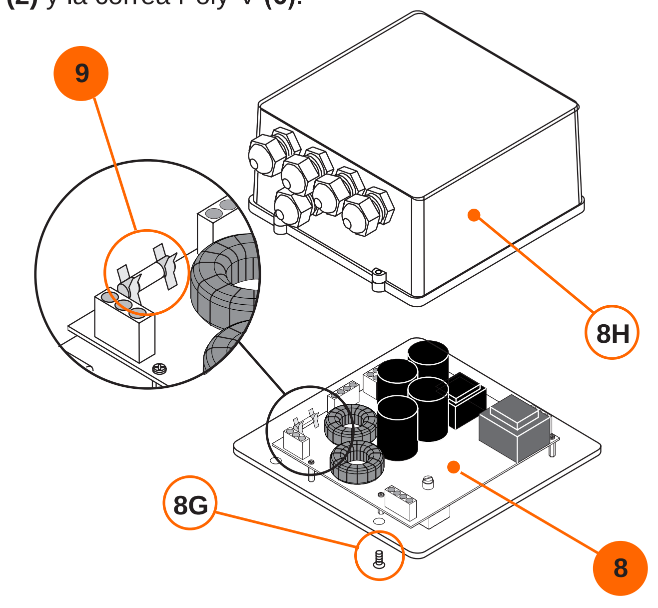
7 **El motor** se retira del siguiente modo:

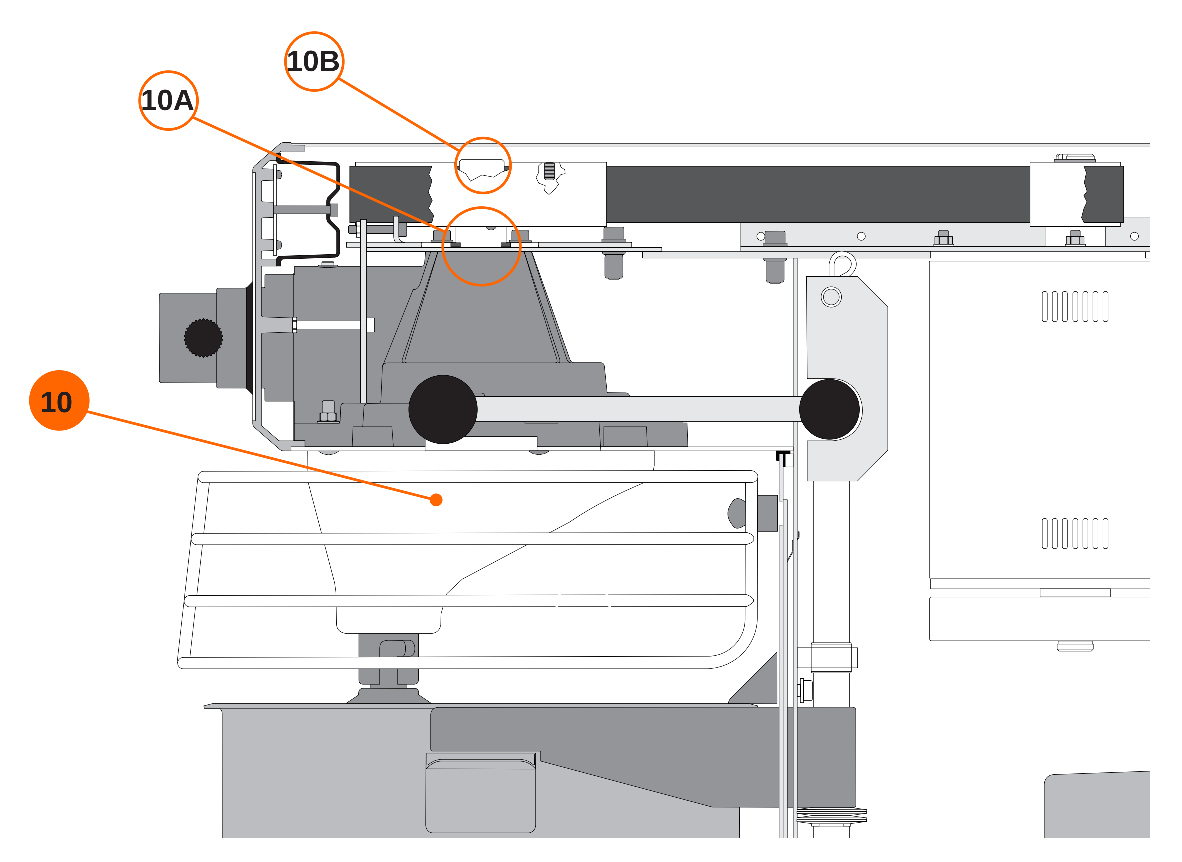
a) Desconectar la batidora mediante el interruptor o desenchufar el cable del punto de conexión.
b) Desmontar la parte posterior **(1)**, la tapa de la batidora **(2)** y la correa Poly-V **(6)**.
c) Desconectar el cable del motor.
d) Quitar los cuatro tornillos **(6A)** y sacar el travesaño del motor **(6B)** con el motor **(7)** fuera de la batidora.

8 **El convertidor de frecuencia** se retira del siguiente modo:

a) Quitar la placa de cubierta **(8A)** soltando los tornillos **(8B)**.
b) Quitar los tornillos **(8C)** del fondo de la batidora.
c) Sacar el convertidor de frecuencia incl. el enganche **(8D)** y el trafo **(8E)** fuera de la batidora.
d) El trafo se puede separar del convertidor de frecuencia quitando los tornillos **(8F)**.

9 **El fusible 10 Amp** se cambia desmontando el convertidor de frecuencia **(8)**. Soltar los tornillos **(8G)** y quitar la caja recubridora **(8H).**



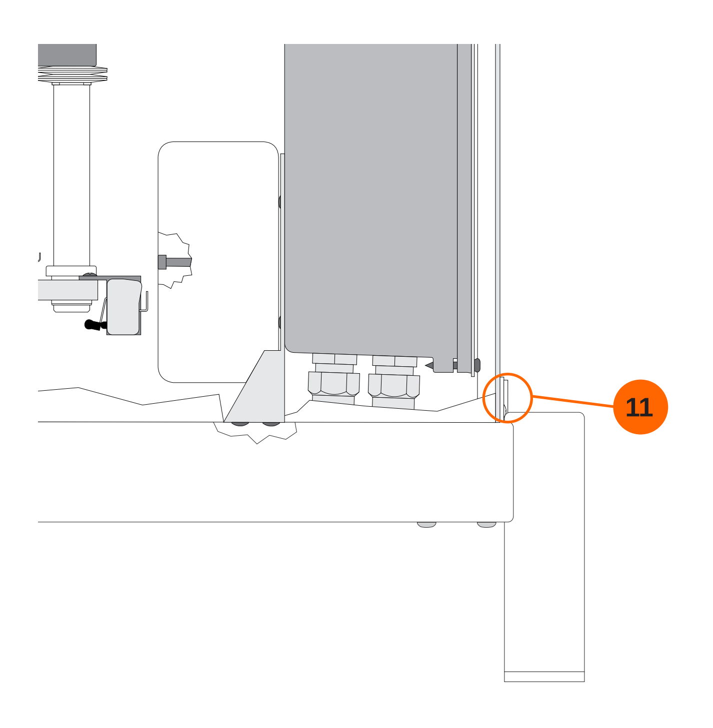


10 **La cabeza giratoria** se desmonta del siguiente modo:

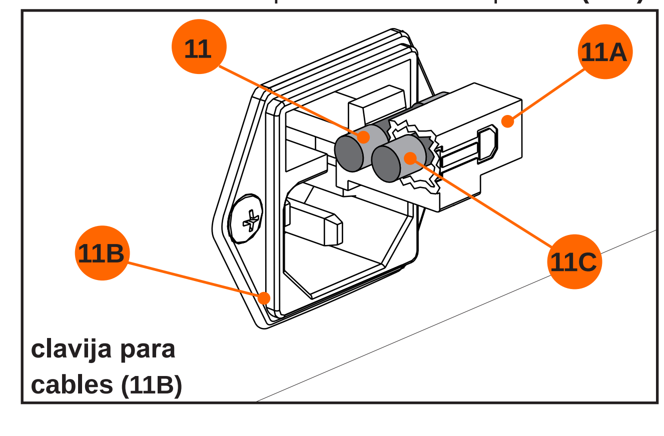
a) Desmontar la tapa de la batidora **(2)**, el panel de control **(3)**, la tracción adicional **(4)**, la correa Poly-V **(6)** y la polea de cabeza giratoria **(6D)**.

b) Quitar el cierre **(10A)** para soltar la cabeza giratoria golpeando el eje **(10B)** con un martillo de goma. **¡Cuidado de que no se caiga la cabeza giratoria!**

c) Para volver a montar la cabeza giratoria, hay que utilizar una herramienta especial para colocarla en su lugar y seguir las indicaciones anteriores en sentido contrario.



11 **El fusible 5A** puede cambiarse sacando el pequeño "cajón" **(11A)** en la parte superior de la clavija para cables **(11B).**
En caso de que el fusible se haya fundido, puede sustituirse por el fusible de repuesto **(11C).**



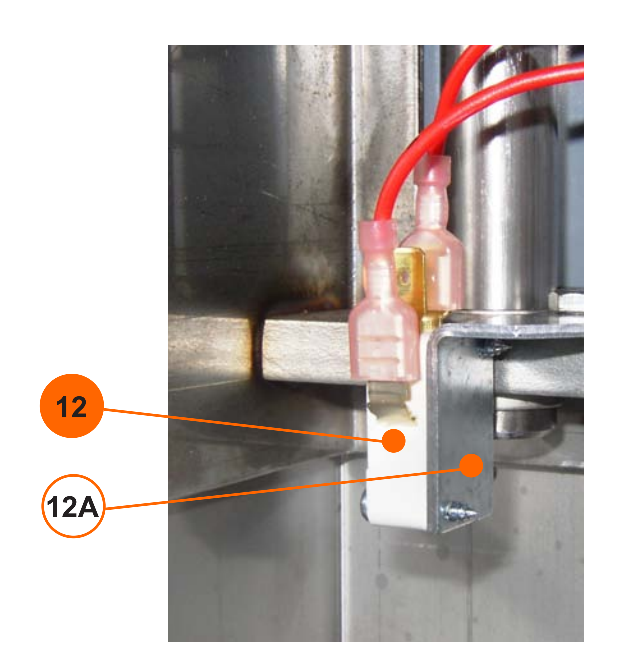
12 **El microinterruptor de elevación del perol** se cambia del siguiente modo:

a) Retirar la placa de cubierta **(8A)** de la parte posterior de la batidora.

b) Sacar el convertidor de frecuencia **(8)** con los enganches **(8D)**.

c) Se puede extraer el microinterruptor de elevación del perol **(12)** con los enganches **(12A)** soltando los dos tornillos **(12B)** y quitando los dos cables. Cambiar el microinterruptor.

d) El nuevo microinterruptor se monta siguiendo las indicaciones en sentido inverso. No requiere ajuste.



13 **El microinterruptor de la guarda de protección** se cambia del siguiente modo:

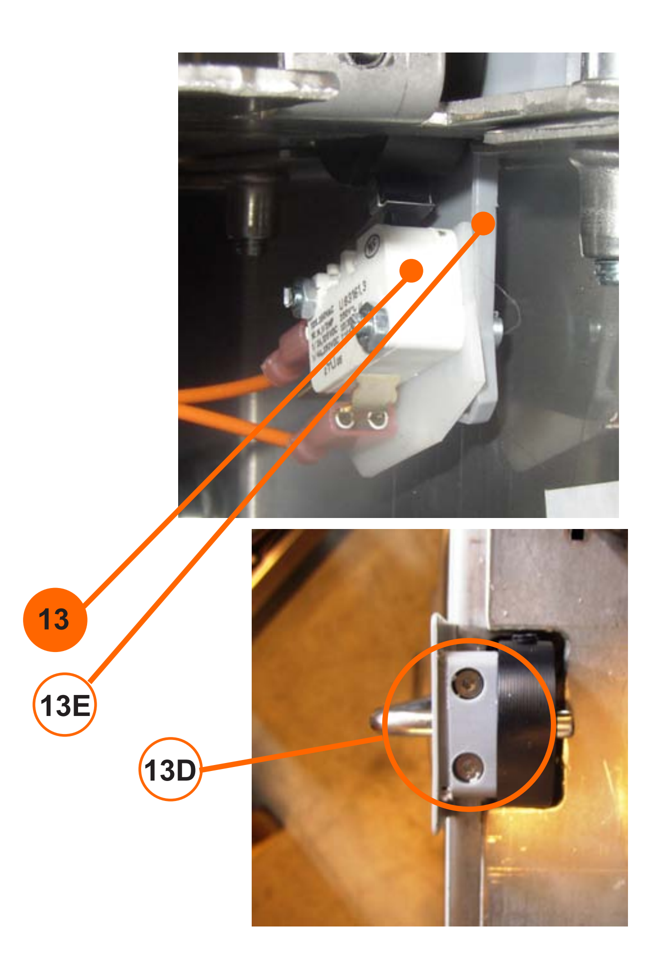
a) Quitar la parte posterior **(1),** la tapa de la batidora **(2)** el panel de control **(3).**

b) Desmontar la polea de cabeza giratoria **(6D)**.

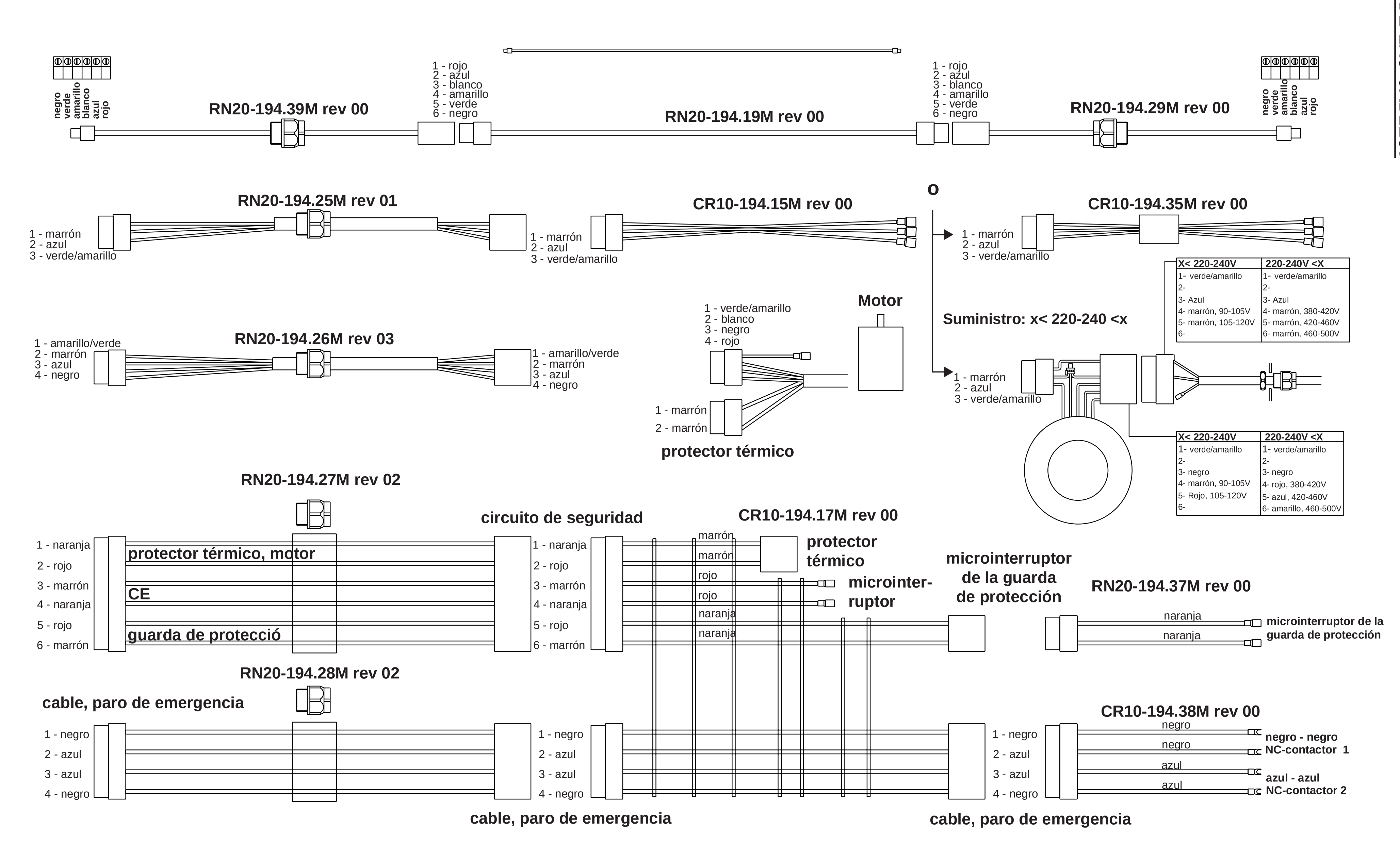
c) Sacar la placa superior **(13A)** quitando los cuatro tornillos **(13B)** y luego los tornillos **(13C) .**

d) Soltar los tornillos de ambos lados **(13D).** Girar la guarda de protección en posición horizontal y levantarla junto con los enganches **(13E)** y el microinterruptor. Cambiar el microinterruptor.

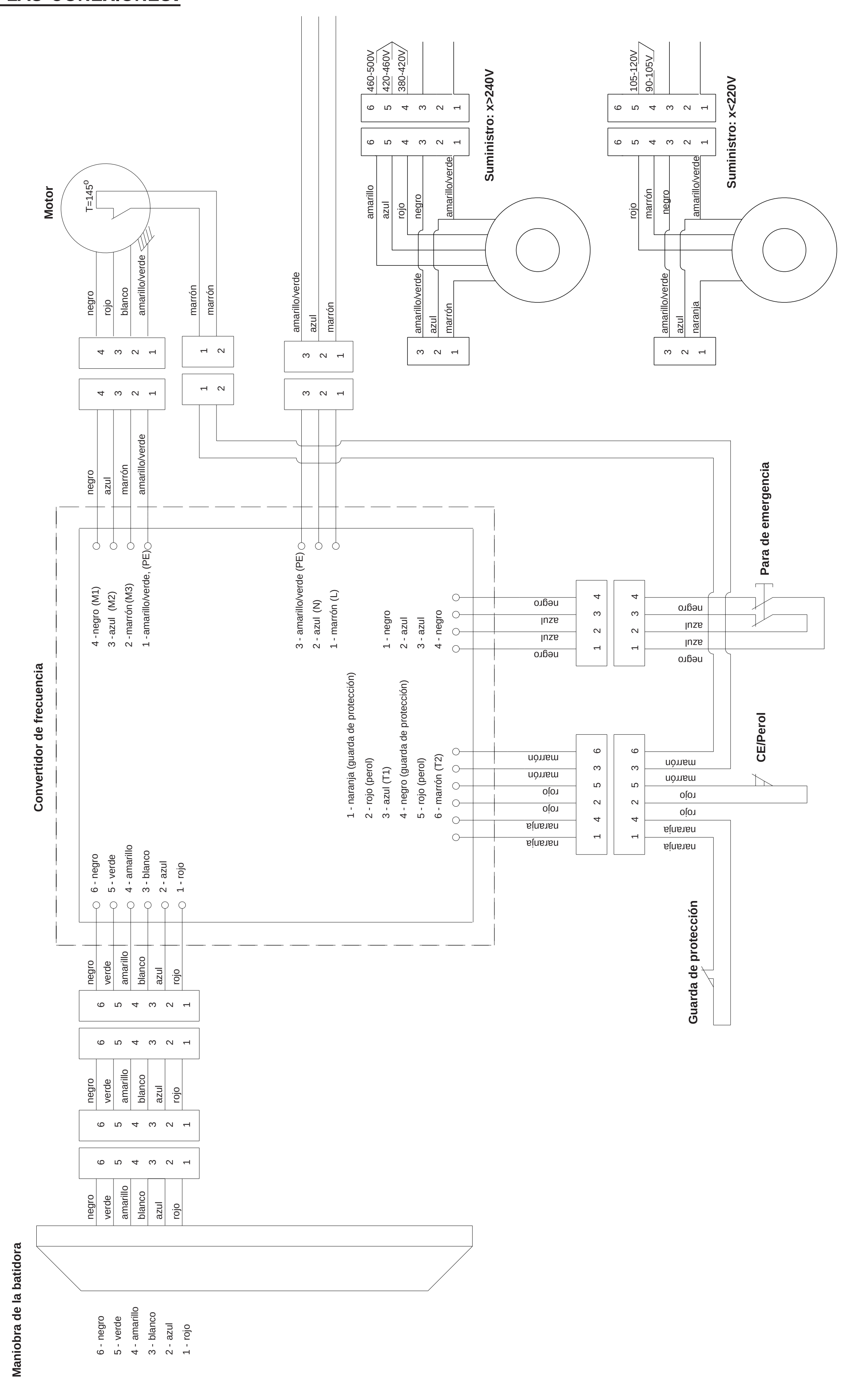
e) Atornillar el nuevo microinterruptor a los enganches y seguir las indicaciones en sentido inverso.



Dibujo de las cables:



Dibujo de las conexiones:



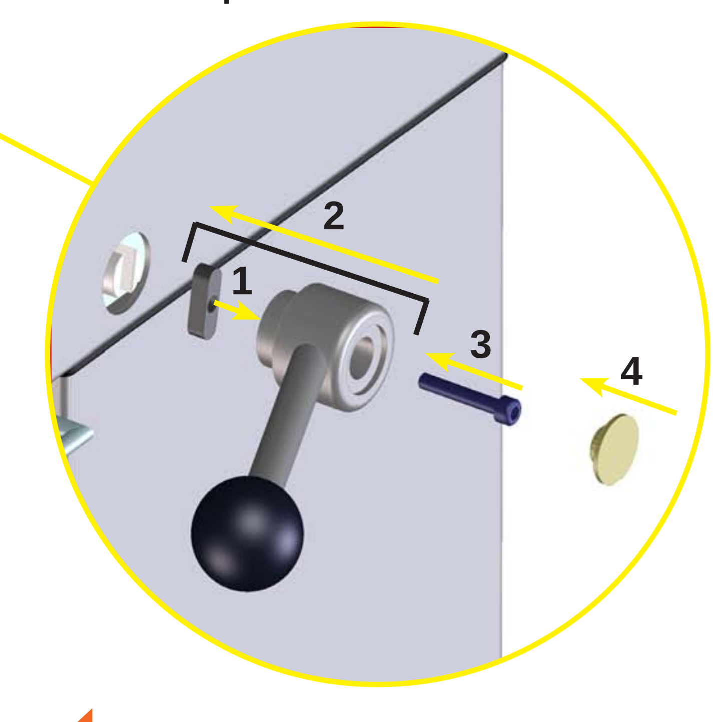
La palanca de elevación del perol puede montarse a ambos lados de la batidora:

En el perol de la batidora se encuentran tanto la palanca de elevación del perol como un tapón y una llave hexagonal. La palanca puede montarse tanto a la derecha como a la izquierda de la batidora (el tapón grande es para colocarlo en el orificio del lado opuesto de la batidora).

Palanca para elevación del perol

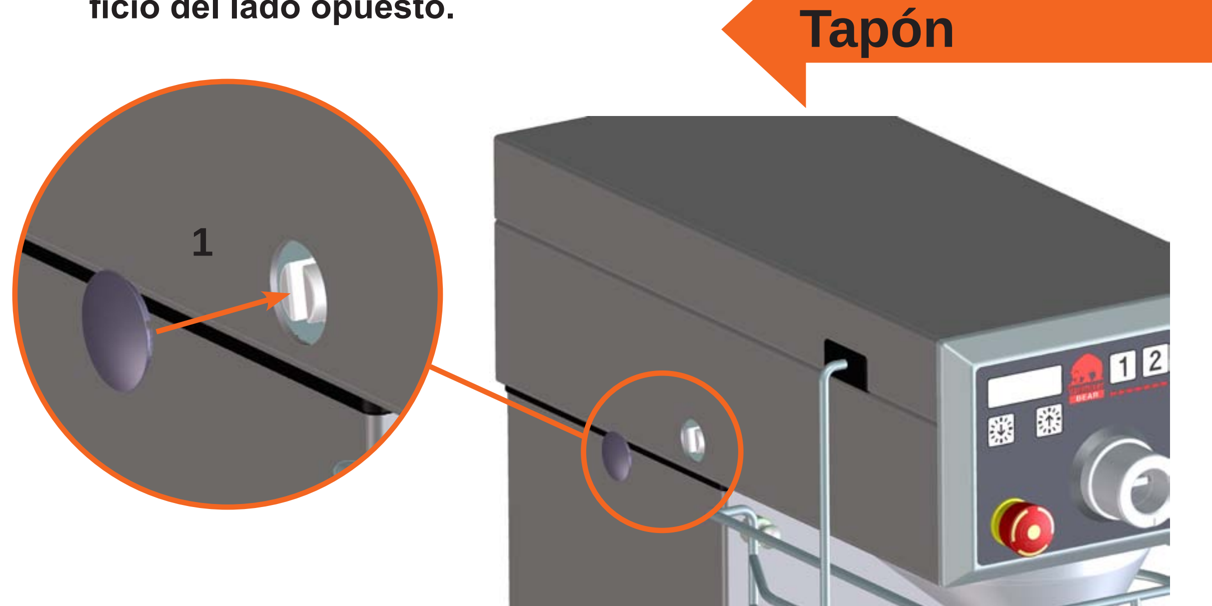
1. **Montar la lengüeta en la palanca.**
2. **Ajustar la palanca con la lengüeta incorporada a la batidora de modo que el mango esté dirigido hacia adelante.**
3. **Apretar el tornillo de la palanca con ayuda de la llave hexagonal suministrada.**
4. **Colocar el tapón pequeño en el orificio de la palanca.**





1. **Colocar el tapón grande en el orificio del lado opuesto.**

Tapón



Indhold af CE Overensstemmelseserklæring, (Maskindirektivet, 2006/42/EC, Bilag II, del A) DK
Contents of the EC Declaration of conformity for machinery, (Machinery Directive 2006/42/EC, Annex II., sub. A) GB
Inhalt der EG-Konformitätserklärung für Maschinen, (Richtlinie 2006/42/EG, Anhang II, sub A) DE
Contenu de la Déclaration CE de conformité d'une machine, (Directive Machine 2006/42/CE, Annexe II.A) FR
Inhoud van de EG-verklaring van overeenstemming voor machines, (Richtlijn 2006/42/EC, Bijlage II, onder A) NL
Contenido de la declaración "CE" de conformidad sobre máquinas, (Directiva 2006/42/EC, Anexo II, sub A) ES

Fabrikant; Manufacturer; Hersteller; Fabricant; Fabrikant; Fabricante: A/S Wodschow & Co.

Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Industrisvinget 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Navn og adresse på den person, som er bemyndiget til at udarbejde teknisk dossier:
Name and address of the person authorised to compile the technical file
Name und Anschrift der Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen
Nom et adresse de la personne autorisée à constituer le dossier technique
naam en adres van degene die gemachtigd is het technisch dossier samen te stellen
nombre y dirección de la persona facultada para elaborar el expediente técnico

Navn; Name; Name; Nom; Naam; Nombre: Kim Jensen
Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Industrisvinget 6, DK-2605 Brøndby, Denmark
Sted, dato; Place, date; Ort, Datum; Lieu, date ; Plaats, datum ; Place, Fecha: Brøndby, 15-12-2009

Erklærer hermed at denne røremaskine
Herewith we declare that this planetary mixer
Erklärt hiermit, dass diese Rührmaschine
Déclare que le batteur-mélangeur ci-dessous
Verklaart hiermede dat Menger
Declaramos que el producto batidora

- er i overensstemmelse med relevante bestemmelser i Maskindirektivet (Direktiv 2006/42/EC)
  is in conformity with the relevant provisions of the Machinery Directive (2006/42/EC)
  konform ist mit den Bestimmungen der EG-Maschinenrichtlinie (Direktiv 2006/42/EG)
  Satisfait à l'ensemble des dispositions pertinentes de la Directive Machines (2006/42/CE)
  voldoet aan de bepalingen van de Machinerichtlijn (Richtlijn 2006/42/EC)
  corresponde a las exigencias básicas de la Directiva sobre Máquinas (Directiva 2006/42/EC)

- er i overensstemmelse med følgende andre CE-direktiver
  is in conformity with the provisions of the following other EC-Directives
  konform ist mit den Bestimmungen folgender weiterer EG-Richtlinien
  Est conforme aux dispositions des Directives Européennes suivantes
  voldoet aan de bepalingen van de volgende andere EG-richtlijnen
  está en conformidad con las exigencias de las siguientes directivas de la CE

  2004/108/EC

Endvidere erklæres det
And furthermore, we declare that
Und dass
Et déclare par ailleurs que
En dat
Además declaramos que

- at de følgende (dele af) harmoniserede standarder, er blevet anvendt
  the following (parts/clauses of) European harmonised standards have been used
  folgende harmonisierte Normen (oder Teile/Klauseln hieraus) zur Anwendung gelangten
  Les (parties/articles des) normes européennes harmonisées suivantes ont été utilisées
  de volgende (onderdelen/bepalingen van) geharmoniseerde normen/nationale normen zijn toegepast
  las siguientes normas armonizadas y normas nacionales (o partes de ellas) fueron aplicadas

  EN454:2000 ; EN60204-1:2006; EN12100-1:2005
  EN12100-2:2005; EN61000-6-1:2007; EN61000-6-3:2007

<u>Innehåll i EG-försäkran om maskinens överensstämmelse,</u> (Maskindirektivet 2006/42/EG, bilaga 2, A) **SE**
<u>Contenuto della dichiarazione CE di conformità per macchine,</u> (Direttiva 2006/42/CE, Allegato II, parte A) **IT**
<u>Sisukord EÜ masina vastavusdeklaratsioon ,</u> (Masinadirektiiv 2006/42/EÜ, lisa II, punkt A) **EE**
<u>Treść Deklaracja zgodności WE dla maszyn</u> (Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE, Załącznik II, pkt A) **PL**
<u>Sisältö EY-vaatimustenmukaisuusvakuutus koneesta</u> (Konedirektiivi 2006/42/EY, Liite II A) **FI**

Tillverkare; Fabbricante; Tootja; Producent; Valmistaja: A/S Wodschow & Co.

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite: Industrisvinget 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Namn och adress till den person som är behörig att ställa samman den tekniska dokumentationen:
Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico
Tehnilise kausta volitatud koostaja nimi ja aadress
Imię i nazwisko oraz adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej
Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston

Namn; Nome e cognome; Nimi; Imię i nazwisko; Nimi: Kim Jensen

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite: Industrisvinget 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Ort och datum; Luogo e data; Koht, kuupäev; Miejscowość, data; Paikka, aika: Brøndby, 15-12-2009

Försäkrar härmed att denna blandningsmaskin
Con la presente si dichiara che questo mixer planetaria
Deklareerime käesolevaga, et Planetaarmikseri
Niniejszym oświadczamy, że mikser planetarny
vakuuttaa, että tämä mikseri tyyppi

- överensstämmer med tillämpliga bestämmelser i maskindirektivet (2006/42/EG)
  is è conforme alle disposizioni della Direttiva Macchine (Direttiva 2006/42/CE)
  vastab kehtivatele masinadirektiivi (2006/42/EÜ) nõuetele
  spełnia wymagania odpowiednich przepisów dyrektywy maszynowej (2006/42/WE)
  on konedirektiivin (2006/42/EY) asiaankuuluvien säännösten mukainen

- överensstämmer med bestämmelser i följande andra EG-direktiv
  è conforme alle disposizioni delle seguenti altre direttive CE
  vastab järgmiste EÜ direktiivide nõuetele
  spełnia wymagania przepisów innych dyrektyw WE
  on seuraavien muiden EY-direktiivien säännösten mukainen

  2004/108/EC

Vi försäkrar dessutom att
e che
Lisaks ülaltoodule deklareerime, et
Ponadto oświadczamy, że
ja lisäksi vakuuttaa, että

- följande (delar/paragrafer av) europeiska harmoniserade standarder har använts
  sono state applicate le seguenti (parti/clausole di) norme armonizzate
  kasutatud on järgmisi Euroopa harmoniseeritud standardeid (või nende osi/nõudeid)
  zastosowano następujące części/klauzule zharmonizowanych norm europejskich
  seuraavia eurooppalaisia yhdenmukaistettuja standardeja (tai niiden osia/kohtia) on sovellettu

  EN454:2000 ; EN60204-1:2006; EN12100-1:2005
  EN12100-2:2005; EN61000-6-1:2007; EN61000-6-3:2007

A/S WODSCHOW & CO.

Industrisvinget 6
DK-2605 Brøndby
Denmark

Phone: 43 44 22 88
Telefax: 43 43 12 80
info@wodschow.dk
www.bearvarimixer.com